

Gruppe 4 (min. 3 Schüler und Schülerinnen)

Innerhäusliche Arbeit, Ernährung und Küche

Eure Aufgabe ist es, Euren Mitschülern und Mitschülerinnen zu erklären, welche Rolle die Frauen auf einem Bauernhof spielten und wie man sich in den ländlichen Gebieten ernährt hat. Ihr werdet zu Ausstellungsführern und Experten zu diesem Thema! Eure Führung geht durch den Raum 5 (siehe Ausstellungsplan).

Beachtet dabei:

- Ihr müsst Euren Mitschülern und Mitschülerinnen nicht alle Exponate der Ausstellung vorstellen, sondern nur ausgewählte. Manchmal ist weniger mehr.
- Überlegt Euch also, welche Ausstellungsstücke ihr für wichtig haltet und warum ihr sie den anderen zeigen wollt.
- Denkt daran, das wichtigste in einem Museum sind die Exponate. Deswegen sollen sie auch in Zentrum Eurer Präsentation stehen. Die Informationstexte helfen Euch aber zu erklären.
- Versucht Eure Mitschüler und Mitschülerinnen in Eure Führung einzubinden (gebt ihnen Beobachtungsaufträge, regt sie an, ihre Meinung zu sagen, stellt ihnen Fragen, etc.)

Anhand der Exponate und Inszenierungen sollt ihr das oben genannte Thema näherbringen und zwar aus der Sichtweise von zwei Bäuerinnen (eine ist aus dem reichen Rottal, bzw. Hügelland, andere aus dem Bayerischen Wald) und eines Ernährungsexperten aus der heutigen Zeit. Verteilt unter Euch diese Rollen, stellt Euch anhand eines Exponates oder einer Darstellung vor und erklärt, welche Aufgaben und welche Rolle die Frauen im Haushalt hatten und wie man sich früher ernährt hat?

Einige Einführungsfragen und Zusatzmaterialien helfen Euch bei der Vorbereitung:

1. Beurteilt den Unterschied dazwischen, welche Arbeiten die Männer und Frauen erledigen mussten. Nennt die Hausarbeiten, die Frauen ausüben mussten. Beschreibt einen Arbeitstag einer Bäuerin.
2. Beschreibt, wie und was früher gekocht wurde.
3. Vergleicht die heutige und die frühere Nahrungsweise der ländlichen Bewohner des bayerischen Waldes. War sie aus der heutigen Sicht gesund? Kennt ihr einige von den erwähnten Speisen?
4. Beschreibt, wie das Essen früher gelagert wurde.
5. Vergleicht die heutige und die frühere Form einzelner Küchengeräte. Welche davon werden heute gar nicht genutzt und warum?

Zusatzmaterialien:

Das Überleben im Bayerischen Wald wurde erst durch die Einführung der Kartoffel in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wesentlich erleichtert. Bis zu diesem Zeitpunkt gab es immer wieder Hungersnöte, denen vor allem die Alten, Schwachen und viele Kinder zum Opfer fielen. So wird berichtet, dass noch im strengen Winter 1741 in Frauenberg, einem Ort nahe der böhmischen Grenze, eine ganze Familie verhungerte.

Ein überlieferter Speisezettel aus dem Jahr 1850 gibt Aufschluss darüber, wie wenig abwechslungsreich, wie einseitig und nährwertarm das Essen war, das im Laufe einer Woche auf den Tisch der einfachen Leute kam:

Montag (Moda)

In der Früh a Wasserschnalzn mit Zwiebel aufbrennt und Erdäpfel dazua, zu Mittag Krautknödl, auf d’Nacht a Brennsuppn.

Dienstag (Irda)

In der Früh a Wassersuppn mit Mehl aufbrennt und Erdäpfel dazua, zu Mittag an Würgla (Kartoffelschmarrn), auf d’Nacht a Zwiebelsuppn.

Mittwoch (Midicha)

In der Früh a Brotsuppn mit Zwiebel aufbrennt und Erdäpfel, zu Mittag Drahdewichspfeiferl (gedrehte Nudeln), auf d’Nacht a Trebernsuppn.

Donnerstag (Pfinster)

In der Früh a Schnittsuppn, zu Mittag Rohrstangl (Mehlspeise) auf d’Nacht an Erdäpfelbrei.

Freitag (Freida)

In der Früh a süaße Milisuppn, zu Mittag g’sottne Kletzn mit Knödl, auf d’Nacht a sauerne Suppn. De hat ganz grea und blau g’schillert, ois wia a Stausee.

Samstag (Samsta)

In der Früh a Bröcklsuppn, zu Mittag Flins-toana (Schmalzgebäck), auf d’Nacht a Brüh-suppn vom Metzger mit griema Doag (Suppeneinlage, ähnlich Spätzle).

Sonntag (Sunda)

In der Früh a Milisuppn, zu Mittag a halb’s Pfund Rindfleisch (für sechs Personen), da hat no soviel Suppn übrig bleibn müassn, dass ma auf d’Nacht no a eikochte Suppn kriagt ham.

Am Kirta, z’Weihnachtn, Ostern und Pfinstn hat’s an Kaffee gebn.

(Rupert Berndl: Brennsuppn und Erdäpfel. Vergessene Rezepte aus dem bayerischen Wald, München 2012, S. 23)

Die Wäldler sind, was die Alltagskost anbelangt, fast durchgehend von staunenswerter Anspruchslosigkeit. Das Sprichwort „Der Mensch lebt nicht, um zu essen, sondern er isst, um zu leben“ ist hier keine bloße Redensart; den auf Güte und Abwechslung der Werktagskost hält der Wäldler sehr wenig. ... Nur an Festtagen, insbesondere an Hochzeiten und Kirchweihen, sowie auch an hohen Feiertagen isst der Wäldler gern gut und viel und vertilgt zu solchen Zeiten unglaubliche Mengen von fetten, süßen und sauren Speisen und Bier.

(Josef Schramek: Der Böhmerwaldbauer, Prag 1915, S. 43.)